

강의계획서 [1분기 1~3월]

프로그램명	나도요리사	담당강사	장혜실
대상(연령)	8세~13세	정 원	10명
강의요일	화요일	강의시간	16:00~18:00
강의목표	다양한 주제를 가지고 요리활동을 함으로써 아동의 생각이나 느낌을 창의적으로 표현할 수 있고 그 과정에서의 아동의 언어구사력, 사고력, 창의성 증진 및 발표력 향상을 목적으로 한다.		
재료비	12회차 96,000원 / (재료비 환불 여부 : 없음)		
수강생 준비물	앞치마, 개인행주, 담아갈 용기, 필기도구		

강의 내용

강의 일자	주제	세부내용
1회차(1월 6일)	모닝빵핫도그	첫인사, 프로그램소개 요리수업 참여시 주의해야 할 점 알아보기
2회차(1월 13일)	감자샌드위치& 블루베리에이드	감자의 영양성분과 감자로 만든 요리의 종류를 알아본다.
3회차(1월 20일)	꼬마김밥	벼가 쌀이 되는 과정과 쌀의 영양성분에 대해 알아본다.
4회차(1월 27일)	계란빵	계란의 영양성분과 신선한 계란을 선택하는 방법에 대해 알아본다.
5회차(2월 3일)	또띠아피자	피자의 유래와 종류에 대해 알아본다.
6회차(2월 10일)	오란다강정	우리나라 명절의 종류와 의미에 대해 알아보고 오란다강정을 직접 만들어본다.
7회차(2월 24일)	닭가슴살채소롤 샌드위치	닭의 영양성분과 닭으로 만든 요리의 종류를 알아본다.
8회차(3월 3일)	콘치즈만두	만두의 유래와 종류에 대해 알아본다.
9회차(3월 10일)	오이송송이& 버섯두부맛살전	<반찬데이> 우리집 반찬 만들기 음식에 대한 감사한 마음 가져보기
10회차(3월 17일)	봄나물비빔밥	제철 식재료의 좋은 점에 대해 알아본다.
11회차(3월 24일)	짜장떡볶이	떡이 만들어지는 과정에 대해 알아본다.
12회차(3월 31일)	과일타르트	생크림이 만들어지는 과정에 대해 알아본다.
휴강일	2월 17일(총 1회)	

※ 분기별 운영 회차는 12회 기준이며 강의내용은 상황에 따라 변경될 수 있습니다.